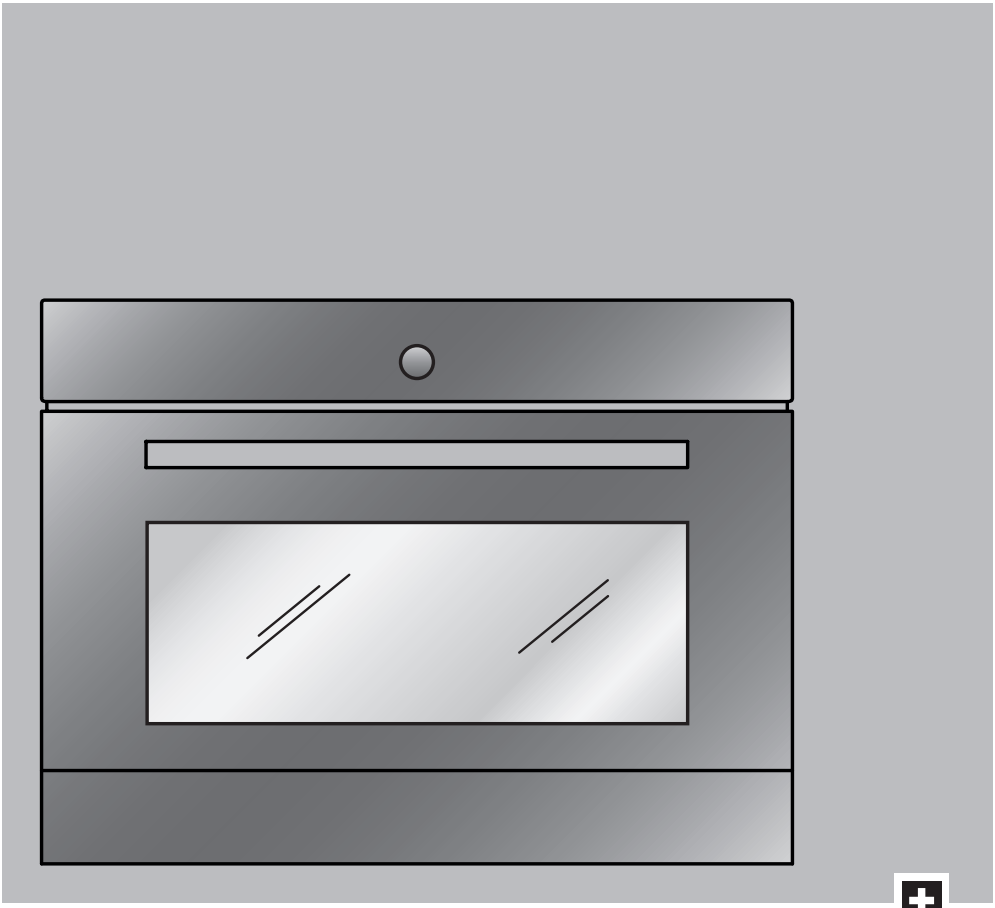


Bedienungsanleitung

Miwell-Combi HSL

Mikrowelle

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Die Produktfamilie (Modellnummer) entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Typ	Produktfamilie	Masssystem
MWCHSL	24007	55-381
MWCHSL60	24008	60-374

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Eine farbige Bedienungsanleitung kann im Internet unter www.vzug.com heruntergeladen werden.

© V-ZUG AG, CH-6301 Zug, 2015

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheitshinweise 5
1.1 Verwendete Symbole ... 5
1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise ... 6
1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise ... 7
1.4 Gebrauchshinweise ... 9
1.5 Zubehör ... 12

2 Entsorgung 14

3 Erste Inbetriebnahme 15

4 Gerätebeschreibung 16
4.1 Aufbau ... 16
4.2 Bedien- und Anzeigeelemente ... 16
4.3 Garraum ... 18
4.4 Zubehör ... 19
4.5 Belüftung ... 21
4.6 Einbau ... 21

5 Betriebsarten 22
5.1 Übersicht Betriebsarten ... 22
5.2 Favorit ... 22
5.3 Mikrowelle ... 23
5.4 CombiCrunch ... 26
5.5 Heissluft ... 27
5.6 Kombibetrieb Heissluft ... 28
5.7 Schnellaufheizen ... 28
5.8 Grill ... 29
5.9 Kombibetrieb Grill ... 30

6 Bedienung 31
6.1 Betriebsart wählen und starten ... 32
6.2 Mikrowellenleistung/Temperatur ändern ... 33
6.3 Betriebsart ändern ... 34
6.4 Dauer ändern ... 34
6.5 Timer ... 35
6.6 Unterbrechen ... 36
6.7 Fortsetzen ... 36
6.8 Betrieb abbrechen ... 36
6.9 Betriebsende ... 37
6.10 Gerät ausschalten ... 39

7 AutomaticPlus 40
7.1 Übersicht 40
7.2 Automatikprogramm wählen und starten 44
8 Tipps und Tricks 45
8.1 Einstelltipps 45
8.2 Garergebnis unbefriedigend... 55
8.3 Energie sparen 56
9 Benutzereinstellungen 57
9.1 Auswahl Benutzereinstellungen 57
9.2 Benutzereinstellungen anpassen 57
9.3 Sprache 57
9.4 Kindersicherung 58
9.5 Uhrfunktionen 58
9.6 Beleuchtung 59
9.7 Signalton 60
9.8 Temperatureinheit 60
9.9 Uhrzeitformat 60
9.10 Kontrast 60
9.11 Werkseinstellungen 60
10 Pflege und Wartung 61
10.1 Aussenreinigung 61
10.2 Gerätetür reinigen 61
10.3 Türdichtung reinigen 62
10.4 Garraum reinigen 62
10.5 Zubehör reinigen 63
10.6 Halogenlampe ersetzen 63
11 Störungen selbst beheben 64
11.1 Was tun, wenn ... 64
11.2 Nach einem Stromunterbruch 66
12 Zubehör und Ersatzteile 67
13 Technische Daten 69
13.1 Temperaturmessung 69
13.2 Standby-Sparautomatik 69
14 Notizen 72
15 Service & Support 75

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole

Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen.
Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!

Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.

Informationen zur Entsorgung

Informationen zur Bedienungsanleitung

► Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.

– Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.

• Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

- WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN.
- WARNUNG: Wenn die Gerätetür, die Türdichtungen oder der Innenraum beschädigt sind, darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, die das Entfernen einer Abdeckung erfordern, welche den Schutz vor Strahlung durch Mikrowellenenergie sicherstellt, dürfen nur von dafür ausgebildeten Personen ausgeführt werden.
- WARNUNG: Erwärmen Sie niemals Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern wie Konserven oder Flaschen. Diese können infolge Überdrucks explodieren. Öffnen Sie die Nahrungsmittelbehälter, bevor Sie sie in den Garraum stellen.
- WARNUNG: Wenn das Gerät in einer Kombibetriebsart betrieben wird, dürfen Kinder wegen der dabei entstehenden Temperaturen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- Das Gerät ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Trocknen von Speisen oder Kleidung und Erwärmung von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.

- Falls Rauch festgestellt wird, ist das Gerät auszuschalten oder vom Netz zu trennen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- Es darf nur Geschirr benutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellengeräten geeignet ist.
- Erwärmung von Getränken mit Mikrowellen kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen führen (Siedeverzug). Verbrühungsgefahr! Seien Sie vorsichtig beim Hantieren mit dem Behälter!
- Der Inhalt von Schoppenflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale oder ganze hart gekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- Halten Sie das Gerät und die Türdichtungen sauber. Entfernen Sie Verschmutzungen möglichst rasch. Andernfalls kann das Gerät resp. die Türdichtung beschädigt und die Gebrauchsdauer beeinflusst werden, was zu gefährlichen Situationen führen kann. Nähere Angaben zur Reinigung der Türdichtungen, des Garraums und angrenzender Teile siehe Kapitel «Pflege und Wartung».
- Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Gerätetür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dadurch kann das Glas zerstört werden.
- Verwenden Sie für die Reinigung niemals ein Dampfreinigungsgerät.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien, Papier usw.!
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel «Service & Support». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Zum Gebrauch

- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.
- Falls das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum und der beheizbaren Geräteschublade keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw. im Garraum oder der beheizbaren Geräteschublade.
- Bei Geräten mit Grill: Lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.
- Schalten Sie die Mikrowelle erst ein, wenn sich Lebensmittel im Garraum befinden.
- Entfernen Sie nicht-mikrowellengeeignete Kunststoff- und Papierverpackungen von Lebensmitteln, bevor Sie die Lebensmittel garen oder auftauen. Entzündungsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern nicht unbeaufsichtigt. Entzündungsgefahr!
- Öffnen Sie verschlossene Lebensmittelbehälter immer, bevor Sie sie in den Garraum stellen. Explosionsgefahr wegen Überdruck!

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss. Auch die Gerätetür wird erwärmt.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf und/oder heisse Luft aus dem Garraum entweichen.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie z. B. Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.

- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wird im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.
- Erhitzen Sie keine alkoholhaltigen Getränke!
- Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten mit Mikrowellen einen Kaffeelöffel in das Gefäss, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefässes kann die Flüssigkeit bei offenem Behälter verspritzen. Keine Gefässe mit engem Ausguss verwenden.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.
- Bei Herden: Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist im Fachhandel erhältlich.

Vorsicht, Lebensgefahr!

- Erstickungsgefahr! Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, von Kindern fern halten. Verpackungsteile können für Kinder gefährlich sein.

Geräteschäden vermeiden

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Bei Geräten mit sichtbarer Unterhitze: Stellen Sie Gegenstände nicht direkt auf die Unterhitze.
- Bei Geräten ohne sichtbare Unterhitze (Heizkörper) darf keine Aluminiumschutzeinlage verwendet werden.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Die Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.

- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.
- Sie dürfen an der Bauweise des Gerätes nichts ändern. Verzichten Sie auf jede Gewalteinwirkung oder Manipulation an der Gerätetür und an den Kontroll- und Sicherheitseinrichtungen. Die Beleuchtung darf nur von unserem Kundendienst ausgewechselt werden.
- Vermeiden Sie Beschädigungen an der Gerätetür, dem Türrahmen und den Türscharnieren.
- Nichts zwischen Gerätetür und Rahmen klemmen.

1.5 Zubehör

Verbrennungsgefahr! Das Zubehör wird während des Betriebes sehr heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Drehtelleraufl age und Glasdrehteller

- Benutzen Sie das Gerät immer und ausschliesslich mit der mitgelieferten Drehtelleraufl age und dem Glasdrehteller.
- Stellen Sie niemals andere Gefässe als den Glasdrehteller direkt auf die Drehtelleraufl age.
- Bevor Sie den Glasdrehteller reinigen bzw. mit Wasser abspülen, lassen Sie ihn zuerst abkühlen.
- Garen Sie Speisen nicht direkt auf dem Glasdrehteller.
- Stellen Sie keine heissen Speisen oder Behälter auf den kalten Glasdrehteller.
- Stellen Sie keine gefrorenen Speisen oder Behälter auf den heissen Glasdrehteller.

CombiCrunch-Platte

- Verwenden Sie die CombiCrunch-Platte nur im CombiCrunch- und Heissluftbetrieb.
- Verwenden Sie die CombiCrunch-Platte im CombiCrunch-Betrieb niemals zusammen mit dem Gitterrost.
- Verwenden Sie die CombiCrunch-Platte niemals als Unterlage für anderes Geschirr oder Behälter.

Gitterrost

- Platzieren Sie den Gitterrost immer in der Mitte des Glasdrehtellers.
- Legen Sie beim Kombibetrieb niemals Metallgeschirr auf den Gitterrost. Andernfalls können Funken entstehen, die das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie den Gitterrost niemals für Favorit-, Mikrowellen- oder CombiCrunch-Betrieb. Andernfalls können Funken entstehen, die das Gerät beschädigen.

Abdeckhaube

- Sie dürfen die Abdeckhaube nur bei Mikrowellenbetrieb verwenden. Andernfalls kann die Abdeckhaube schmelzen.

Geschirr

- Achten Sie darauf, dass das Geschirr beim Drehen nicht an den Garraumwänden anstösst.
- Benutzen Sie nur für Mikrowellen geeignetes, hitzebeständiges Geschirr wie Glas, Keramik, Porzellan oder hitzebeständigen Kunststoff. Die Mikrowellen können diese Materialien durchdringen. Bei Metallgeschirr ist das Durchdringen von Mikrowellen nicht oder nur zum Teil möglich. Die Speisen bleiben in diesem Fall kalt. Falls Sie Metallgeschirr verwenden, können Funken entstehen, die das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie Geschirr mit Metalldekor wie Goldrand oder auch Speisen in Aluschalen nur, wenn der Hersteller die Mikrowellentauglichkeit garantiert. Dies gilt auch für Produkte aus Recycling-Papier.
- Verwenden Sie kein Fleischthermometer. Beim Mikrowellenbetrieb können durch die Beschaffenheit des Fleischthermometers Funken entstehen, die das Gerät beschädigen.
- An Porzellan-, Keramik- und Tongeschirr können sich Hohlräume befinden, die sich mit Wasser füllen können. Deshalb kann das Geschirr bersten. Beachten Sie die Herstellerangaben.

2 Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststofffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.
- Den Türverschluss entfernen oder unbrauchbar machen.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

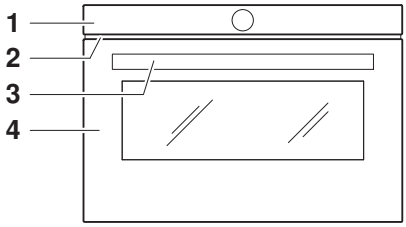
3 Erste Inbetriebnahme

Bevor das neu installierte Gerät das erste Mal benutzt wird, bitte Folgendes ausführen:

- ► Verpackungs- und Transportmaterial und, falls vorhanden, blaue Schutzfolien aus dem Garraum entfernen.
- ► Uhrzeit einstellen (siehe Seite 58).
- ► Evtl. Kindersicherung einschalten.
- ► Garraum und Zubehörteile mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen.

4 Gerätebeschreibung

4.1 Aufbau



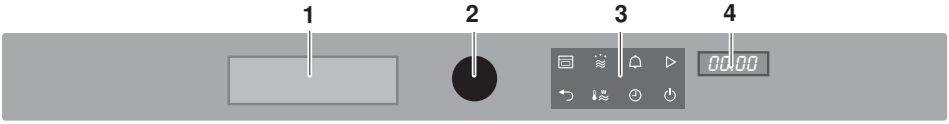
1 Bedien- und Anzeigeelemente

2 Lüftungsöffnung

3 Türgriff

4 Gerätetür

4.2 Bedien- und Anzeigeelemente



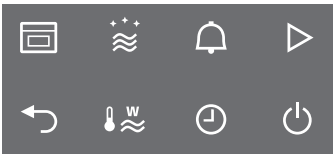
1 Display

2 Einstellknopf

3 Sensortasten

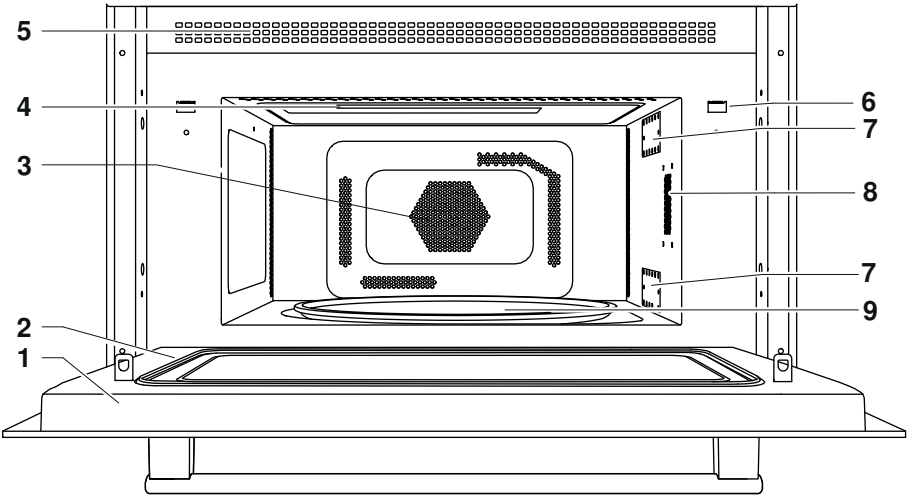
4 Digitalanzeige (Uhrzeit/Timer)

Sensortasten



- Betriebsarten
- AutomaticPlus
- Timer
- Start
- Zurück
- Temperatur/Mikrowellenleistung
- Uhrzeit
- Ausschalten

4.3 Garraum

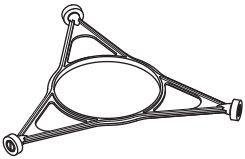


1	Gerätetür	**6**	Sicherheitsverschluss
2	Türdichtung	**7**	Mikrowelleneintritt
3	Heissluftgebläse	**8**	Beleuchtung
4	Grill	**9**	Glasdrehteller
5	Lüftungsöffnungen		

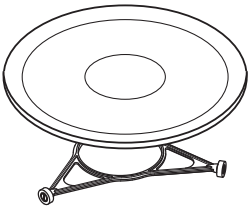
4.4 Zubehör

Drehtelleraufl age und Glasdrehteller

Benutzen Sie immer die Drehtelleraufl age und den Glasdrehteller, auch in Kombination mit dem restlichen Zubehör.



► Die Drehtelleraufl age in die dafür vorgesehene Vertiefung im Garraumboden legen.

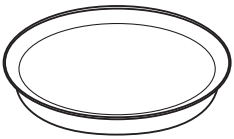


► Den Glasdrehteller so auf die Drehtelleraufl age legen, dass die Stege am Boden des Glasdrehtellers in die entsprechenden Aussparungen des Drehtellerantriebes im Garraumboden greifen. Der Glasdrehteller kann sich links- und rechtsherum drehen.

► Den Glasdrehteller bei allen Betriebsarten als Auflage verwenden, auch für Zubehör. Er fängt Fleischsaft und Speiseteile auf und verhindert so eine Verschmutzung des Garraumbodens.

CombiCrunch-Platte

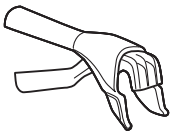
Verwenden Sie die CombiCrunch-Platte nicht bei Mikrowellen oder Grillbetrieb.
Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern auf der CombiCrunch-Platte. Dies verursacht sichtbare Beschädigungen.



• Verleiht den Speisen eine knusprige Bräunung.

► Die Speisen direkt auf der CombiCrunch-Platte anrichten.

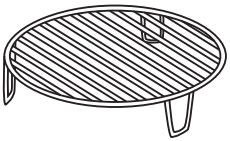
CombiCrunch-Griff



► Den CombiCrunch-Griff verwenden, um die CombiCrunch-Platte aus dem Garraum zu entfernen.

Gitterrost niedrieg/hoch

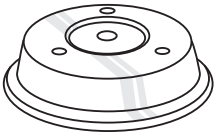
Legen Sie beim Kombibetrieb niemals Metallgeschirr auf den Gitterrost. Andernfalls können Funken entstehen, die das Gerät beschädigen.



► Beim Grillbetrieb das Gargut direkt auf den Gitterrost legen. Nicht zudecken.

Abdeckhaube

Verwenden Sie die Abdeckhaube nur beim Mikrowellenbetrieb. Andernfalls kann die Abdeckhaube schmelzen.



- Verhindert ein Austrocknen des Gargutes.
- Verhindert eine Verschmutzung des Garraumes.
- Verkürzt die Gardauer.
- Aufwärmen auf mehreren Ebenen:

► Einen Teller auf den Glasdrehteller stellen und mit der Abdeckhaube zudecken.

► Einen zweiten Teller auf die Abdeckhaube stellen und mit einer zweiten Abdeckhaube zudecken.

4.5 Belüftung

Die Belüftung setzt während des Betriebs automatisch ein. Sie kann am Ende des Betriebs noch weiterlaufen, um die elektronischen Bauteile abzukühlen.

Sie können während der Nachlüftung die Gerätetür öffnen und die Lebensmittel herausnehmen. Die Belüftung schaltet automatisch aus.

4.6 Einbau

Die Lüftungsöffnungen dürfen zu keiner Zeit abgedeckt werden.

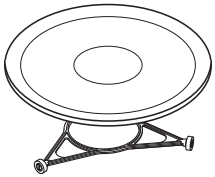
Für die einwandfreie Funktion des Gerätes ist eine ausreichende Luftzirkulation erforderlich. Beachten Sie hierzu die Installationsanleitung und befolgen Sie die detaillierten Einbauvorschriften.

Das Gerät darf nur mit dem passenden und zugelassenen Einbauset betrieben werden. Andere Aufstell- oder Einbauarten sind nicht zulässig.
Für den Einbau des Gerätes steht eine spezielle Montageschiene zur Verfügung.

Das Gerät kann bei einer Umgebungstemperatur von +10 °C bis +35 °C betrieben werden.

5 Betriebsarten

Benutzen Sie immer die Drehtelleraufl age und den Glasdrehteller, auch in Kombination mit dem restlichen Zubehör.



5.1 Übersicht Betriebsarten

Nachfolgend sind alle Betriebsarten und Schnellaufheizen beschrieben.

Beachten Sie die Hinweise unter Tipps und Tricks (siehe Seite 45).

5.2 Favorit

Falls Sie eine bestimmte Betriebsart, Mikrowellenleistung und Dauer häufig brauchen, z. B. um Milch zu erwärmen, können Sie diese Einstellungen als Favorit abspeichern.

Favoriten einstellen

► Sensortaste ▭ antippen.

► Gewünschte Betriebsart wählen.

► Einstellungen vornehmen und bestätigen.

– Im Display erscheint die Zusammenfassung der Betriebsart.

► Einstellknopf 2 Sekunden gedrückt halten.

– Die Einstellungen werden gespeichert.

► Sensortaste ▷ antippen.

– Der Betrieb startet.

Favoriten starten

► Sensortaste ▭ antippen

► ♡ wählen.

– Im Display erscheint die Zusammenfassung der Betriebsart.

► Sensortaste ▷ antippen.

– Der Betrieb startet.

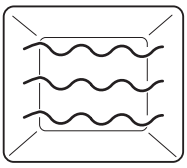
5.3 Mikrowelle

≋

Leistungsbereich 50–1000 W

Vorschlagswert 650 W / 5 Min.

Zubehör



Speisen und Flüssigkeit werden durch Mikrowellen erwärmt.

Anwendung

- Vorgekochte Speisen
- Tiefkühl- und Fertigprodukte
- Flüssigkeiten

Zubereitung von Eiern:

► Vor dem Garen Eier aufschlagen und verrühren.

► Bei Spiegeleiern: Eidotter vor dem Garen anstechen

► Gargut möglichst nach der Hälfte der Gardauer wenden oder mischen.

Stechen Sie Lebensmittel mit Haut oder Schale wie Kartoffeln, Tomaten, Würste, Krustentiere oder Ähnliches mit der Gabel ein.

Andernfalls kann entstehender Dampf nicht entweichen und die Lebensmittel können platzen.

Anwendungshinweise

Beachten Sie die **Sicherheitshinweise.**

Porzellan-, Keramik- und Tongeschirr, welches Hohlräume aufweist, die sich mit Wasser füllen können, kann bersten. Herstellerangaben beachten.

Für Mikrowellen- und Kombibetrieb geeignet

Für Mikrowellen- und Kombibetrieb nicht geeignet

Für Mikrowellen- und Kombibetrieb gut geeignet

- Glas
- Porzellan
- Mikrowellengeeigneter Kunststoff
- Silikonformen

Für Mikrowellenbetrieb zugelassen

- Aluverpackungen von Fertigprodukten

► Herstellangaben beachten

Für Mikrowellenbetrieb verboten

- Gusstöpfe
- Blechformen
- Alufolien
- Backbleche
- Geschirr mit Goldrand oder Metalldekor
- Fleischthermometer

Tipps zum Mikrowellenbetrieb

Mikrowelle erst einschalten, wenn sich Lebensmittel im Garraum befinden.

► Decken Sie Lebensmittel beim Mikrowellenbetrieb zu, damit sie nicht austrocknen. Zum Zudecken eignen sich Mikrowellenhauben, Glas- oder Porzellandeckel sowie mikrowellengeeignete Folie.

Beim Mikrowellenbetrieb kann der Garraum feucht werden. Um unangenehme Gerüche und Korrosion im Garraum zu vermeiden, bitte Folgendes beachten:

► Flüssige und dampfende Lebensmittel zudecken.

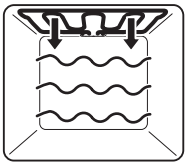
► Nach Betriebsende den Garraum mit einem feuchten Lappen auswischen.

► Nach Betriebsende die Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist.

5.4 CombiCrunch

Vorschlagsdauer 2 Minuten

Zubehör



Verwenden Sie ausschliesslich die CombiCrunch-Platte.
Verbrennungsgefahr! Der Garraum und die CombiCrunch-Platte werden sehr heiss.
Zum Herausnehmen der CombiCrunch-Platte immer den mitgelieferten CombiCrunch-Griff oder einen Topflappen verwenden.
Stellen Sie die heisse CombiCrunch-Platte nicht auf hitzeempfindliche Flächen.

Beim CombiCrunch-Betrieb wird der Garraum durch eine Kombination von Grill und Mikrowellen mit einer festgelegten Mikrowellenleistung erwärmt. Durch die CombiCrunch-Platte erhalten die Speisen eine knusprige Bräunung.

► Die Speisen direkt auf der CombiCrunch-Platte anrichten.

Anwendung

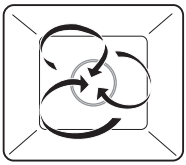
- Tiefgekühlte Fertigprodukte, z. B. Pizza, Pommes Frites, Fischstäbchen, Chicken Nuggets

► CombiCrunch-Platte 3 Minuten vorheizen. Damit werden die Speisen noch knuspriger.

Stechen Sie Lebensmittel mit Haut oder Schale wie Kartoffeln, Tomaten, Würste, Krustentiere oder Ähnliches mit der Gabel ein.

Andernfalls kann entstehender Dampf nicht entweichen und die Lebensmittel können platzen.

5.5 Heissluft



Temperaturbereich	50–225 °C
Vorschlagswert	180 °C / 15 Min.
Zubehör	

Sämtliche Temperaturangaben in dieser Bedienungsanleitung sind in Grad Celsius angegeben. Bei der Benutzereinstellung «Grad Fahrenheit» (siehe Seite 60) gelten die entsprechenden Umrechnungen.

Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt.

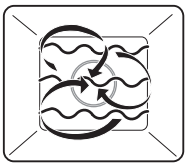
Anwendung

- Kuchen, Kleingebäck und Brot

5.6 Kombibetrieb Heissluft

Gefahr von Geräteschäden durch Funken!

Verwenden Sie nur eine Glas-, Porzellan- oder Silikonform, keinesfalls eine Metallform.



Leistungsbereich	50–350 W
Temperaturbereich	50–225 °C
Vorschlagswert	180 °C / 350 W / 15 Min.
Zubehör	

Beim Kombibetrieb wird zusätzlich mit Mikrowellen gegart, wodurch sich die Gardauer verkürzt.

Anwendung

- Schnelles Garen von Kuchen, Lasagne, Auflauf usw.

5.7 Schnellaufheizen

Das Schnellaufheizen darf nur für den leeren Garraum und nur für die Betriebsart «Heissluft» verwendet werden!

Beim «Schnellaufheizen» wird der Garraum mit Heissluft und Grill erhitzt, was das Vorheizen verkürzt.

– Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton und das Schnellaufheizen wird beendet.

► Betriebsart wählen.

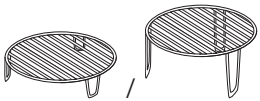
5.8 Grill

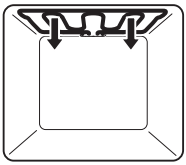
Gefahr von Geräteschäden!

Verwenden Sie keine Silikonformen.

Vorgeschlagene Dauer 15 Minuten

Zubehör





Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.
Das Gargut erhält oben schnell eine knusprige, braune Kruste.

Anwendung

- Gratinieren
- Toasten

► Grillgut direkt auf den Gitterrost legen.

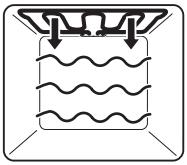
► Teller unter den Gitterrost stellen, um Lebensmittel-Bestandteile und Kondensat aufzufangen.

Stechen Sie Lebensmittel mit Haut oder Schale wie Kartoffeln, Tomaten, Würste, Krustentiere oder Ähnliches mit der Gabel ein.

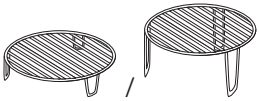
Andernfalls kann entstehender Dampf nicht entweichen und die Lebensmittel können platzen.

5.9 Kombibetrieb Grill

Gefahr von Geräteschäden!
Verwenden Sie nur eine Glas- oder Porzellanform, keinesfalls eine Metall- oder Silikonform.



Leistungsbereich	50–650 W
Vorschlagswert	350 W / 15 Min.
Zubehör	



Beim Kombibetrieb wird zusätzlich mit Mikrowellen gegart, wodurch sich die Gardauer verkürzt. Im Gegensatz zum CombiCrunch kann die Mikrowellenleistung selbst eingestellt werden.

Anwendung

- Schnelles Bräunen und Gratinieren, z. B. von Ofenkartoffeln oder Gemüse

Stechen Sie Lebensmittel mit Haut oder Schale wie Kartoffeln, Tomaten, Würste, Krustentiere oder Ähnliches mit der Gabel ein.

Andernfalls kann entstehender Dampf nicht entweichen und die Lebensmittel können platzen.

6 Bedienung

Das Wählen der verschiedenen Menüs erfolgt mittels Antippen der entsprechenden Sensortasten. Gewählte Sensortasten und Funktionen leuchten weiss; alle anderen Sensortasten leuchten orange.
Es gibt folgende Sensortasten mit den folgenden Menüs:

Betriebsarten

AutomaticPlus

Timer

Start

Zurück

Temperatur/Mikrowellenleistung

Uhrzeit

Ausschalten

Funktionen des Einstellknopfes

Drücken	• Einschalten des Gerätes
	• Auswählen / Öffnen eines Untermenüs, einer Einstellung etc.
	• Bestätigen / Schliessen einer Meldung
	• Aktivieren / Deaktivieren einer Benutzereinstellung
Drehen	• Navigation in den Untermenüs
	• Verändern / Einstellen eines Wertes, einer Benutzereinstellung

Durch Antippen der Sensortaste ↩ kann jederzeit in die nächsthöhere Bedienebene zurückgekehrt werden.

6.1 Betriebsart wählen und starten

Verbrennungsgefahr beim Erhitzen von Flüssigkeiten mit Mikrowelle!

Flüssigkeiten wie Milch können beim Erhitzen mit Mikrowelle einen Siedeverzug erfahren und schon bei geringer Erschütterung des Gefässes verspritzen.

► Um Siedeverzug zu vermeiden, vor dem Erhitzen immer einen Kaffeelöffel in das Gefäss mit der Flüssigkeit stellen. Nach der halben Dauer Flüssigkeit umrühren.

► Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.

– Sämtliche Sensortasten leuchten.

► Sensortaste antippen.

– Im Display erscheint die Auswahl der Betriebsarten.

► Gewünschte Betriebsart auswählen.

– Im Display erscheint die Einstellung für Mikrowellenleistung (Watt) und/oder Temperatur.

► Gewünschte Mikrowellenleistung und/oder Temperatur durch Drehen des Einstellknopfes einstellen und durch Drücken bestätigen.

– Im Display erscheint die Dauer I→I.

► Gewünschte Dauer einstellen und bestätigen.

– Beträgt die Dauer 20 min oder weniger, erscheint im Display die Einstellung des Endes →I. Damit kann ein Startaufschub eingestellt werden.

Gilt nicht für die Betriebsart «Heissluft»; dort kann immer ein Startaufschub eingestellt werden.

Bei einem Startaufschub startet das Gerät zeitverzögert.

► Falls gewünscht, Ende einstellen und bestätigen.

– Im Display steht die Zusammenfassung der Einstellungen, z. B.:

► Um die gewählte Betriebsart zu starten, Sensortaste ▷ antippen.

– Die Betriebsart startet.

– Falls ein Startaufschub eingestellt ist, bleibt das Gerät bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

Bei einem Startaufschub bleibt die Zusammenfassung der Einstellungen noch 3 Minuten sichtbar, dann erlischt das Display. Die Sensortasten und leuchten weiss; die Sensortaste leuchtet orange.

6.2 Mikrowellenleistung/Temperatur ändern

Während eines Automatikprogramms können Mikrowellenleistung und Temperatur nicht verändert werden.

Um die Mikrowellenleistung und/oder die Temperatur während des Betriebs zu ändern:

► Sensortaste antippen.

– Je nach Betriebsart steht im Display entweder die Temperatur oder die Mikrowellenleistung.

► Mittels Einstellknopf gewünschten Wert einstellen und bestätigen.

– Bei Kombibetriebsarten erscheint nun die Mikrowellenleistung. Wert bei Bedarf verändern und/oder bestätigen.

– Im Display erscheint die Zusammenfassung der Betriebsart.

6.3 Betriebsart ändern

Die eingestellte Betriebsart kann während des Betriebs nicht geändert werden.

Wenn noch keine Betriebsart läuft:

► Sensortaste ↩ oder ▭ antippen.

– Das Menü der Betriebsarten wird angezeigt.

Wenn bereits eine Betriebsart läuft:

► Sensortaste ⏻ antippen.

– Die eingestellte Betriebsart wird abgebrochen und das Gerät ausgeschaltet.

► Einstellknopf drücken und andere Betriebsart wählen.

6.4 Dauer ändern

Bei Automatikprogrammen kann die Dauer nicht verändert werden.

Um die Dauer während einer laufenden Betriebsart zu ändern:

► Sensortaste 🕘 antippen.

– Die verbleibende Dauer wird angezeigt.

► Dauer durch Drehen des Einstellknopfes verändern und durch Drücken bestätigen.

– Im Display erscheint die Zusammenfassung der laufenden Betriebsart.

Oder:

► Sensortaste ▷ antippen.

– Mit jedem Antippen wird die Dauer um 30 Sekunden verlängert.

Oder:

► Am Einstellknopf drehen.

– Im Display wird die Dauer verlängert.

Nach 5 Sekunden ohne weitere Einstellungen wird der angezeigte Wert bestätigt und im Display erscheint wieder die Zusammenfassung der laufenden Betriebsart.

6.5 Timer

Der Timerfunktioniert wie eine Eieruhr. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, kann er immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Timer einstellen und starten

► Sensortaste 🔔 antippen.

► Am Einstellknopf drehen und gewünschte Dauer einstellen.
Die Einstellung erfolgt:

- bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten, z. B. 9min 50s.
- ab 10 Minuten in Minuten-Schritten, z. B. 1h 12min.

Die maximale Timer-Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.

► Durch Drücken auf den Einstellknopf bestätigen

  – Der Timer wird gestartet.
  – In der Digitalanzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
  – Die Sensortaste 🔔 leuchtet weiss.

Timer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer:

  – ertönt während 1 Minute ein Signalton.
  – steht im Display «Timer abgelaufen».

► Durch Drücken des Einstellknopfes oder Antippen einer Sensortaste Meldung bestätigen und Signalton ausschalten.

Kontrollieren und ändern

► Sensortaste 🔔 antippen.

– In der Digitalanzeige steht die ablaufende Restdauer.

► Durch Drehen am Einstellknopf Timer-Dauer ändern.

► Durch Drücken auf den Einstellknopf bestätigen.

Vorzeitig ausschalten

► Sensortaste 🔔 antippen.

– In der Digitalanzeige steht die ablaufende Restdauer.

► Sensortaste 🔔 erneut antippen oder durch Drehen am Einstellknopf Restdauer auf 0 stellen.

► Durch Drücken auf den Einstellknopf bestätigen.

6.6 Unterbrechen

Alle Betriebsarten können durch Öffnen der Gerätetür unterbrochen werden. Die Einstellungen bleiben 3 Minuten lang erhalten. So kann das Gargut kontrolliert, gewendet oder umgerührt werden.

6.7 Fortsetzen

► Gerätetür schliessen.

► Sensortaste ▷ 1× antippen.
Der Betrieb wird fortgesetzt.

Wird die Sensortaste ▷ mehrmals angetippt, erhöht sich die Gardauer jeweils um 30 Sekunden (gilt nicht für Automatikprogramme).

6.8 Betrieb abbrechen

► Sensortaste ⏻ antippen.

– Die Betriebsart wird abgebrochen und sämtliche Einstellungen gelöscht.

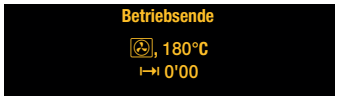
– Es ertönt ein Signalton.

– Das Gerät wird ausgeschaltet.

► Gerätetür öffnen und Gargut entnehmen.

6.9 Betriebsende

- Nach Ablauf der eingestellten Dauer:
  - wird die Betriebsart automatisch beendet.
  - ertönt ein Signalton.
  - steht im Display z. B.:



▶ Durch Drücken des Einstellknopfes oder Antippen einer Sensortaste Meldung bestätigen und Signalton ausschalten.

▶ Gerätetür öffnen und fertiges Gargut entnehmen.

Verbrennungsgefahr! Beim Öffnen der Gerätetür kann heisse Luft aus dem Garraum entweichen

▶ Gerätetür offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Geräteschäden zu vermeiden.

Das Zubehör ist heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder den CombiCrunch-Griff.

Verbrennungsgefahr beim Erhitzen von Flüssigkeiten mit Mikrowelle!

▶ Flüssigkeiten nach dem Erhitzen kurze Zeit stehen lassen und vor dem Konsumieren umrühren.

Solange die Resttemperatur mehr als 80°C beträgt, steht im Display z. B.:

Während dieser Dauer können Speisen mit der Restwärme noch einige Zeit warmgehalten werden.
Sobald die Temperatur unter 80° C fällt, erlischt das Display.

Die Belüftung kann für eine kurze Zeit weiterlaufen.

Betrieb verlängern

▶ Innerhalb von 3 Minuten nach Betriebsende Sensortaste ▷ ein- oder mehrmals antippen.

– Die Betriebsart wird um jeweils 30 Sekunden verlängert.

Oder:

▶ Sensortaste ⏲ antippen.

– Im Display erscheint die Dauer.

▶ Gewünschte Dauer einstellen und bestätigen.

▶ Sensortaste ▷ antippen.

Oder:

▶ Sensortaste 🌡≋ antippen.

– Je nach Betriebsart steht im Display entweder die Temperatur oder die Mikrowellenleistung.

▶ Mittels Einstellknopf gewünschten Wert einstellen und bestätigen.

– Bei Kombibetriebsarten erscheint nun die Mikrowellenleistung. Wert bei Bedarf verändern und/oder bestätigen.

▶ Gewünschten Wert einstellen und bestätigen.

▶ Dauer einstellen und bestätigen.

▶ Sensortaste ▷ antippen.

6.10 Gerät ausschalten

► Sensortaste ⏻ antippen.

– Es ertönt ein Signalton.

– Das Display sowie sämtliche Sensortasten erlöschen.

Bei Betriebsarten mit Heissluft:

– Im Display steht die Resttemperatur, solange sie mehr als 80 °C beträgt.

Während dieser Dauer können Speisen mit der Restwärme noch einige Zeit warmgehalten werden.

Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn keine Sensortasten mehr leuchten und das Display dunkel ist.
Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.

7 AutomaticPlus

Mit «AutomaticPlus» können Lebensmittel und Speisen einfach und schnell zubereitet werden. Je nach gewünschter Zubereitung werden Dauer, Zubereitungsart und eventuelles Zubehör automatisch vorgeschlagen.

Es können weder eine Dauer noch ein Startaufschub eingestellt werden.
Während des Betriebs können keine Einstellungen verändert werden.
Beachten Sie die Hinweise in den Einstelltipps.

7.1 Übersicht

Automatikprogramme

	PerfectDefrost		Backen
	Aufwärmen		Schmelzen
	Warmhalten		Weichmachen
	Knusprigbacken		Tellerwärmen
	Garen		

Zubehör

Evtl. benötigtes Zubehör wird vor dem Start eines Automatikprogramms in der Zusammenfassung der Einstellungen im Display angezeigt:

	Abdeckhaube
	CombiCrunch-Platte

Erhöhen des Garguts

	Gargut bzw. Gargutbehälter auf Glasdrehteller oder niedrigen Gitterrost stellen
	Gargut bzw. Gargutbehälter auf hohen Gitterrost stellen

PerfectDefrost

«PerfectDefrost» dient zum Auftauen von Speisen. Folgende Lebensmittelgruppen können ausgewählt werden:

Symbol	Lebensmittelgruppe	Gewicht	Zubehör
	Fleisch	100–2000 g	–
	Poulet	100–2500 g	
	Fisch	100–2000 g	
	Gemüse	100–2000 g	
	Brot	100–1000 g	

Aufwärmen

Beim «Aufwärmen» werden Speisen mit Mikrowellen erwärmt. Folgende Speisearten können ausgewählt werden:

Symbol	Speiseart	Gewicht	Zubehör
	Tellergericht	250–500 g	
	Tellergericht gefroren	250–500 g	
	Suppe	200–800 g	

Warmhalten

Mit «Warmhalten» können fertige Speisen kurzzeitig warm gehalten werden.

► Speise mit Alufolie oder hitzebeständigem Deckel zudecken.

► Keine Kunststofffolie oder Abdeckhaube verwenden.

Ist der Garraum bereits heiss, diesen vor dem Start des «Warmhalten» 3 bis 4 Minuten bei offener Gerätetür abkühlen lassen, damit die Speisen beim Warmhalten nicht übergaren.

Wählen Sie eine Dauer von maximal 1 Stunde, damit die Speisen den gewünschten Gargrad behalten und nicht austrocknen.

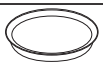
Knusprigbacken

Mit dem Automatikprogramm «Knusprigbacken» können folgende Speisen zubereitet werden:

Symbol	Speiseart	Gewicht	Zubehör
	Pommes Frites	200–500 g	
	Country Fries	200–500 g	
	Pizza	300–800 g	
	Pouletflügel/ Chicken Nuggets	200–600 g	
	Quiche	200–800 g	

Garen

Mit dem Automatikprogramm «Garen» können Lebensmittel automatisch gegart sowie Popcorn zubereitet werden. Folgende Speisearten können ausgewählt werden:

Symbol	Speiseart	Gewicht	Zubehör
	Baked Potatoes	200–1000 g	
	Gemüse frisch	200–800 g	
	Gemüse gefroren	200–800 g	
	Gemüse aus der Dose	200–600 g	
	Popcorn	90–100 g	-

Gefahr von Geräteschäden durch Funken! Stellen Sie keine Konservendosen in den Garraum!

Richten Sie Gemüse aus Konservendosen immer in einem Teller oder in einer Schüssel an, bevor Sie es in den Garraum stellen.

Backen

Mit dem Automatikprogramm «Backen» können folgende Gebäcksorten zubereitet werden:

Symbol	Gebäcksorte	Gewicht	Zubehör
	Gipfeli	-	
	Brot	400–800 g	
	Cake	500–1000 g	
	Soufflé	-	
	Muffins	-	
	Guetzli	-	
	Meringues	-	

Schmelzen

Mit «Schmelzen» können 50–250 g Butter/Margarine oder Schokolade geschmolzen werden.

► Butter in kleine Stücke schneiden und auf Teller legen. Nach der Hälfte der Dauer wenden oder rühren.

► Schokolade in Stücke brechen und auf Teller legen. Nach der Hälfte der Dauer wenden oder rühren.

Weichmachen

Mit «Weichmachen» können 50–250 g Butter/Margarine oder 250–1000 g Glace weichgemacht werden, z. B. für die weitere Verarbeitung in Kuchen oder Desserts.

► Nach der Hälfte wenden oder rühren.

Tellerwärmen

Mit «Tellerwärmen» können 2–8 flache Teller erwärmt werden. Speisen kühlen weniger schnell ab, wenn sie auf bereits warmen Tellern serviert werden.

► Niedrigen Gitterrost in Garraum stellen und Teller darauf platzieren.

7.2 Automatikprogramm wählen und starten

Der Garraum muss ausgekühlt sein, ansonsten kann die benötigte Gardauer nicht korrekt berechnet werden.

▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.

▶ Sensortaste ≋ antippen.

▶ Gewünschtes Automatikprogramm auswählen.

▶ Falls nötig, Lebensmittelgruppe auswählen.

▶ Falls nötig, Gewicht oder Menge angeben.

– Im Display erscheinen die Zusammenfassung der Betriebsart sowie evtl. Zubehör, das benutzt werden soll.

▶ Sensortaste ▷ antippen.

Bei einigen Automatikprogrammen ertönt während des Betriebs ein Signalton und es erscheint eine Aufforderung, das Gargut zu mischen oder zu wenden. Die Dauer läuft nicht weiter.

▶ Gerätetür öffnen, Gargut herausnehmen und mischen oder wenden.

▶ Gerätetür schliessen.

▶ Sensortaste ▷ antippen.

Wird innerhalb von 2 Minuten nach Erscheinen der Meldung die Gerätetür nicht geöffnet, wird der Betrieb abgebrochen und das Gerät schaltet sich aus.

8 Tipps und Tricks

8.1 Einstelltipps

Symbolerklärung

	Betriebsart
	Mikrowellenleistung in Watt
°C	Temperatur
	Vorheizen, bis die Temperatur erreicht ist
Min.	Dauer in Minuten
	Auflage
	Zubehör

Betriebsarten

	Mikrowelle		Heissluft
	CombiCrunch		Kombibetrieb Heissluft
	Grill		Kombibetrieb Grill

Optimaler Gebrauch

In Rezeptbüchern sind die Angaben zu Mikrowellenleistungen (Watt) und Temperaturen, das benötigte Zubehör sowie die Auflagen teilweise nicht optimal für dieses Gerät. In den nachfolgenden Tabellen finden Sie Angaben zur optimalen Nutzung und zum geeigneten Geschirr.

- ▶ Die Speisen immer in die Mitte des Glasdrehtellers stellen.
- ▶ Flüssige und dämpfende Speisen zudecken, ausser falls sie knusprig bleiben sollen.
- ▶ Speisen mit wenig Flüssigkeit beim Erwärmen zudecken, damit sie nicht austrocknen.
- ▶ Nach halber Dauer die Speisen mischen bzw. wenden.
- ▶ Für eine gleichmässige Erwärmung am Garende die Speisen im Garraum stehen lassen.
- ▶ Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.

Viele kleine Portionen werden schneller und gleichmässiger erwärmt als eine einzige grosse Portion.

Geeignetes Zubehör

Beachten Sie das Kapitel «Sicherheitshinweise» in der Bedienungsanleitung.
Porzellan-, Keramik- und Tongeschirr weist Hohlräume auf, die sich mit Wasser füllen können. Berstgefahr! Beachten Sie die Angaben des Herstellers.

Benutzen Sie immer die Drehtellerauflage und den Glasdrehteller in Kombination mit dem restlichen Zubehör.

Zubehör							**Hinweis**
CombiCrunch-Platte	-	✓	-	-	-	-	aus dem Lieferumfang
Gitterrost	-	-	✓	✓	✓	✓	
Abdeckhaube	✓	-	-	-	-	-	
Porzellan ohne Metallanteile oder Metalldekor	✓	-	✓	✓	✓	✓	Angaben des Herstellers beachten
Hitzebeständiges Glas	✓	-	✓	✓	✓	✓	
Mikrowellengeeigneter Kunststoff	✓	-	-	-	-	-	
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	-	-	-	-	-	
Silikonformen	✓	-	-	-	✓	✓	
Backgeschirr aus Metall	-	-	✓	-	✓	-	
Verpackung von Fertiggerichten	✓	-	-	-	✓	-	
Fleischthermometer	-	-	-	-	✓	-	

Erwärmen

	Menge		**W**	**Min.**	
Milch *	2 dl		650	1 ½–2	-
Getränk *	2 dl		800	1 ½–2	-
Tellergericht **	300 g		800	2 ½–3	
	550 g		800	4–5	
Suppe *	3–5 dl		800	2–6	-
Lasagne, Auflauf, Gratin **	400–500 g		800	5–6	
Nudeln **' ***	200–300 g		800	2–3	
Reis ***	150–300 g		800	1 ½–3	
Gemüse	250–400 g		800	1 ½–3	

► Nach dem Erhitzen eine Standzeit von ca. 2 Minuten einhalten.

* ► Beim Erhitzen von Flüssigkeiten einen Kaffeelöffel in das Gefäss geben, um Siedeverzug zu vermeiden.

** ► Nach der halben Dauer wenden.

*** ► Flüssigkeit dazugeben.

Auftauen

	Menge		**W**	**Min.**	
Würstchen *	-		150	5–8	
Hackfleisch *	500 g		150	10–15	
Braten *	800 g		150	18–25	
Pouletteile *	600 g		150	12–20	
Fisch *	400 g		150	7–10	-
Spinat *	300 g		150	6–8	
Beeren	200 g		150	4–5	
Brotlaib	500 g		150	6–7	
Brötchen	4 Stück à 50 g		150	2–3	

► Bereits beim Einfrieren flache, möglichst kleine Form wählen.

► Für ein komplettes Auftauen eine Standzeit von ca. 4 Minuten nach dem Auftauende einhalten.

* ► Nach der halben Dauer wenden.

Auftauen und Garen gleichzeitig

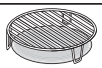
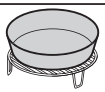
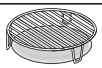
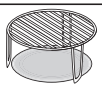
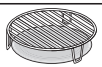
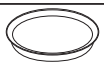
	Menge		**W**	**Min.**	
Pizza	300–350 g		-	6–8	
Hamburger	2–4 Stück		-	5–8	
Fischstäbchen	200–300g		-	5–7	
Chicken Nuggets *	200–600 g		-	6–12	
Pommes Frites	400 g		-	15–16	
Gemüse gemischt **	200–500 g		800	4–8	
Früchtekompott	200–400 g		650	4–7	-
Lasagne	400 g		650	13–17	

► Bei tiefgekühlten Fertigprodukten Empfehlungen des Herstellers beachten.

* ► Leere CombiCrunch-Platte 3 Minuten vorheizen.

** ► Nach der halben Dauer wenden.

Garen von Fleisch, Geflügel, Fisch

	Menge		**°C**	**W**	**Min.**	
Rindsbraten	1 kg		165–175	-	60–75	
Hackbraten	1 kg		180–190	-	50–80	
Poulet	1 kg		225	350	30–32	
Pouletbrust	125–300 g		-	350	5–7	
			–	600	5–6	
Fisch, ganz	500–800 g		180–190	350	15–20	
Fischfilet	400–500 g		-	-	3–6	

► Bei Fisch können Flüssigkeiten wie Bouillon der Wein zugegeben werden.

► Je nach Fleischstück nach halber Dauer wenden.

► Nach dem Garen von Fleisch eine Standzeit von 10–15 Minuten einhalten.

► Nach dem Garen von Poulet eine Standzeit von ca. 3 Minuten einhalten.

Garen von frischem Gemüse

	Menge		W	Min.	
Broccoli *	300–500 g		800	5–8	
Blumenkohl *	300–500 g		800	3–8	
Karotten *	300–400 g		800	3–8	
Tomaten **	400 g		800	2–3	
Auberginen	400 g		-	6–8	
Peperoni	2–4 Stück		-	10–15	
Zucchetti	250 g		-	3–5	
Kartoffeln, geschnitten*	250–500 g		-	8–18	
Baked Potatoes **	1 Stück à 250 g		-	7–8	

* ► Nach der halben Dauer wenden.

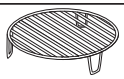
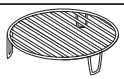
** ► Vor dem Garen mit einer Gabel anstechen und nach der halben Dauer wenden.

Popcorn

	Menge		W	Min.	
Popcorn	100 g		900	2½	-

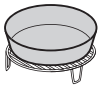
► Angaben des Herstellers beachten.

Gebäck

	Menge		°C		**Min.**	
Cake	800 g		170–180	ja	50–70	
Biskuit	-		170–180	-	30–35	
Linzertorte	-		170–180	-	40–50	
Blätterteiggebäck gefüllt	-		210–220	-	25–30	
Muffins	8 Stück		200	-	25–35	
Mailänderli	-		170	-	15–20	
Makrönli	-		170	-	15–20	
Bruschetta	-		220–230	-	10–15	
Knoblauchbrot	-		220–230	-	10–15	

*** Verwenden Sie nur eine Glas-, Porzellan- oder Silikonform, keinesfalls eine Metallform.**

Backen und Garen

	Menge		**°C**	**W**	**Min.**	
Fruchtwähe	-		190–200	-	40–50	
Pikante Wähe	-		180–190	-	45–55	
Pizza, frisch	-		220–230	-	25–35	
Brot	500 g–1 kg		210–225	-	30–35	
Brötchen, frisch *	5–7 Stück		220–230	-	15–20	
vorgebacken	6–10 Stück		220–230	-	10–15	
Lasagne, Auflauf, Gratin *	für 4 Personen		180–200	350	25–30	
Gemüse gratinieren *	-		3	350	7–12	

*** Verwenden Sie nur eine Glas- oder Porzellanform, keinesfalls eine Metallform.**

8.2 Garergebnis unbefriedigend...

Gebäck und Braten

Ergebnis	Abhilfe
• Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar.	▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern. ▶ Einstellungen mit den «Einstelltipps» vergleichen.

Kuchen

Ergebnis	Abhilfe
• Kuchen fällt zusammen.	▶ Einstellungen mit den Einstelltipps weiter vorne im Dokument vergleichen. ▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern. ▶ Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Bei Biskuitteig das Eigelb/Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Angabe der Backpulvermenge beachten.

Bräunungsunterschied

Ergebnis	Abhilfe
• Gargut/Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf.	▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer anpassen. ▶ Bei , und überprüfen, ob das gewählte Zubehör mit den Einstelltipps weiter vorne im Dokument übereinstimmt. ▶ Backformen oder hohes Gargut/Gebäck nicht direkt vor Garraumrückwand stellen.
• Gebäck ist sehr hell.	▶ Einstellungen mit den Einstelltipps weiter vorne im Dokument vergleichen.

Ein Bräunungsunterschied ist normal. Die Bräunung wird gleichmässiger, wenn Sie die Temperatur niedriger einstellen.

8.3 Energie sparen

▶ Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.

▶ Bei Gratins Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Backende ausschalten.

▶ So kurz wie nötig vorheizen.

▶ Garraum nur vorheizen, wenn das Backergebnis davon abhängig ist.

Den tiefsten Wert des Stromverbrauchs erreichen Sie durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige», «Unsichtbar». Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

9 Benutzereinstellungen

9.1 Auswahl Benutzereinstellungen

Folgende Benutzereinstellungen können verändert werden:

Sprache	°C/°F Temperatureinheit
Kindersicherung	12/24 Uhrzeitformat
Uhrzeitanzeige	Kontrast
Beleuchtung	Werkseinstellungen
Signalton	

9.2 Benutzereinstellungen anpassen

Sie können die Benutzereinstellungen anpassen:

► Bei ausgeschaltetem Gerät den Einstellknopf 5 Sekunden gedrückt halten.
Oder:

► Bei eingeschaltetem Gerät Sensortaste ⮌ so lange antippen, bis das Display schwarz wird. Einstellknopf 5 Sekunden gedrückt halten.

– Im Display erscheint das Menü der Benutzereinstellungen.

► Gewünschte Benutzereinstellung wählen, Einstellung vornehmen und bestätigen.

– Im Display erscheint das Menü der Benutzereinstellungen.

► Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Sensortaste ⏻ antippen.

– Das Gerät wird ausgeschaltet.

Nach einem Stromunterbruch bleiben die Benutzereinstellungen erhalten.

9.3 Sprache

Die Sprache der Anzeige kann geändert werden. Es stehen verschiedene Sprachen zur Auswahl.

9.4 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes Starten einer Betriebsart. Beim Versuch, eine Betriebsart zu starten, ertönt ein Signalton und im Display erscheint die Meldung «Kindersicherung».
Die Kindersicherung wird aktiviert:

- beim Einschalten des Gerätes,
- 1 Minute nach dem Schliessen der Gerätetür, falls kein Start einer Betriebsart erfolgt oder eine Sensortaste angetippt oder der Einstellknopf betätigt wird,
- 4 Minuten nach Betriebsende.

Alle Sensortasten ausser ▷ können immer betätigt werden.

Kindersicherung aufheben:

► Gerätetür öffnen und wieder schliessen.

Meldung «Kindersicherung» quittieren

► Beliebige Sensortaste antippen oder Einstellknopf drücken.

9.5 Uhrfunktionen

Die Uhrzeit kann nicht geändert werden, wenn eine Betriebsart läuft oder ein Startaufschub eingestellt ist.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt, wenn ein Timer eingestellt ist oder die Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «Unsichtbar» eingestellt ist.

Uhrzeit einstellen

► Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.

► Sensortaste ⏲ antippen.

– Im Display erscheint die momentane Uhrzeit. Die Stunden blinken.

► Stunden einstellen und/oder bestätigen.

– Im Display blinken die Minuten.

► Minuten einstellen und/oder bestätigen.

– Die Uhrzeit wird in der Digitalanzeige angezeigt.

– Im Display erscheint das Menü der Betriebsarten.

Die Einstellungen werden nicht gespeichert, falls während des Einstellens die Sensortasten ⏻ oder ⮌ angetippt werden.

Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch muss zuerst die Uhrzeit eingestellt werden, bevor das Gerät wieder normal bedient werden kann.

– Die Sensortaste 🕘 leuchtet weiss.

– In der Digitalanzeige blinkt 12:00.

► Uhrzeit einstellen und bestätigen.

Uhrzeitanzeige

Bei der Einstellung «Sichtbar» (werkseitig eingestellt) wird die Uhrzeit zwischen 00:00 Uhr und 06:00 Uhr (24h-Uhrformat) beziehungsweise zwischen 12:00 a. m. und 06:00 a. m. (12h-Uhrformat) mit geringerer Helligkeit angezeigt.

In der Einstellung «Unsichtbar» wird die Uhrzeit nie angezeigt.

Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Unsichtbar», erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

9.6 Beleuchtung

Es gibt 3 mögliche Einstellungen:

A	«Mit Gerätetür»	Die Beleuchtung wird beim Öffnen bzw. Schliessen der Gerätetür ein- resp. ausgeschaltet.
B	«Mit Gerätetür und bei Betrieb»	Während des Betriebs sowie beim Öffnen der Gerätetür wird die Beleuchtung eingeschaltet. 3 Minuten nach Ende einer Betriebsart bzw. dem letzten Öffnen der Gerätetür schaltet sich die Beleuchtung automatisch aus.
C	«keine Beleuchtung»	Die Beleuchtung bleibt immer ausgeschaltet.

9.7 Signalton

Der Signalton kann entweder ein- oder ausgeschaltet werden.

Bei einer Störung sowie beim Ausschalten des Gerätes ertönt der Signalton, auch wenn die Einstellung auf «aus» eingestellt ist (Sicherheitsfunktion).

9.8 Temperatureinheit

Die Temperatur kann in «°C» oder «°F» angezeigt werden.

- °C: Grad Celsius
- °F: Grad Fahrenheit

9.9 Uhrzeitformat

Die Uhrzeit kann im europäischen 24 h- oder im amerikanischen 12 h-Format (a. m./p. m.) angezeigt werden.

9.10 Kontrast

Mit dieser Funktion kann die Lesbarkeit des Displays der Einbausituation des Gerätes angepasst werden.

9.11 Werkseinstellungen

Falls eine oder mehrere Benutzereinstellungen geändert wurden, können sie wieder auf die Werkseinstellung zurückgesetzt werden.

10 Pflege und Wartung

Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!

Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie diese reinigen.

Gefahr durch austretende Mikrowellen!

Überprüfen Sie regelmässig die Gerätetür, die Türdichtung sowie die Türverriegelung. Sind diese Teile beschädigt, dürfen Sie das Gerät nicht mehr benutzen.

Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Verwenden Sie keine scheuernden oder sauren Reinigungsmittel, scharfen oder kratzenden Metallschaber, Metallwatte, Scheuerschwämme usw.. Diese Produkte zerkratzen die Oberflächen. Zerkratzte Glasflächen können bersten.

Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreinigungsgerät.

10.1 Aussenreinigung

► Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.

► Oberflächen mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch – bei Metalloberflächen in Schliffrichtung – reinigen.

► Mit weichem Tuch trockenreiben.

10.2 Gerätetür reinigen

Gerätetür darf keinesfalls entfernt werden! Andernfalls ist der Schutz vor austretenden Mikrowellen nicht mehr gewährleistet.
Scheuermittel und Reinigungshilfen wie Stahlwolle, Messer, Glasschaber, Rasierklingen usw. dürfen auf keinen Fall für die Reinigung der Türgläser verwendet werden. Zerkratzte Türgläser können zu Glasbruch führen.

► Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.

► Mit weichem Tuch trockenreiben.

Reinigungsmittel an Türdichtung und Kantenschutz sofort entfernen.

Gefahr von Materialschäden am Kunststoff. Schutz vor Mikrowellen ist bei beschädigten Dichtungen nicht mehr gewährleistet.

10.3 Türdichtung reinigen

► Türdichtung mit weichem, mit Wasser angefeuchtetem Tuch reinigen, kein Reinigungsmittel verwenden.

► Mit weichem Tuch trocknen.

10.4 Garraum reinigen

Drehtellerauflage und Glasdrehteller nach dem Reinigen unbedingt wieder einsetzen.
Keinen Backofenreiniger und andere scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. dürfen nicht verwendet werden. Diese Produkte beschädigen die Oberfläche.

► Vor dem Reinigen sämtliches Zubehör aus dem Garraum nehmen.

► Den Garraum regelmässig reinigen, besonders wenn Speisen übergelaufen sind. Fettspritzer oder Speiseresten sofort auswischen.

► Verschmutzungen möglichst bei noch handwarmem Garraum feucht auswischen. Ein weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit einem weichen Tuch nachreiben.

► Bei hartnäckigen Verschmutzungen ein Glas Wasser 2–3 Minuten mit maximaler Mikrowellenleistung erhitzen. Durch den entstehenden Dampf wird der Schmutz aufgeweicht.

► Zur Bekämpfung von unangenehmen Gerüchen ein Glas Wasser mit Zitronensaft 2–3 Minuten mit maximaler Mikrowellenleistung erhitzen.

10.5 Zubehör reinigen

Den Glasdrehteller und die CombiCrunch-Platte vor der Reinigung abkühlen lassen. Niemals eine noch heisse CombiCrunch-Platte ins Spülwasser tauchen oder unter fliessendem Wasser abkühlen. Ein schnelles Abkühlen beschädigt die Platte. Verwenden Sie keine kratzenden Scheuerschwämme, Metallwatte usw.; sie beschädigen sonst die Oberfläche.

Folgendes Zubehör kann im Geschirrspüler gereinigt werden:

- Drehtellerauflage
- Glasdrehteller
- Abdeckhaube
- CombiCrunch-Griff
- Gitterrost

Die CombiCrunch-Platte darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Beschichtung könnte beschädigt werden.

► CombiCrunch-Platte mit einem milden Reinigungsmittel, Wasser und einem Schwamm reinigen.

10.6 Halogenlampe ersetzen

Aus sicherheitstechnischen Gründen muss die Halogenlampe durch unseren Kundendienst ersetzt werden.

11 Störungen selbst beheben

11.1 Was tun, wenn ...

In diesem Kapitel sind Störungen aufgelistet, die nach beschriebenem Vorgang auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird, oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie den Service an.

Bevor Sie den Service anrufen, notieren Sie sich bitte die komplette Störungsmeldung sowie die Fabrikationsnummer (FN) Ihres Gerätes.

Die Fabrikationsnummer steht auf dem Typenschild:

... das Gerät nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
• Sicherung der Hausinstallation hat ausgelöst.	▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
• Sicherung löst mehrfach aus.	▶ Service anrufen.
• Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.
• Gerät ist defekt.	▶ Service anrufen.

... das Gerät ohne Gargut eingeschaltet wurde

Mögliche Ursache	Behebung
	Das Gerät bleibt unbeschädigt, wenn es nur für ganz kurze Zeit eingeschaltet wurde. ▶ Gerät nicht ohne Gargut einschalten.

... beim Einschalten ein Kratzgeräusch zu hören ist

Mögliche Ursache	Behebung
• Garraumboden und Drehtellerauflage sind verschmutzt.	▶ Reinigen Sie den Garraumboden und die Drehtellerauflage regelmässig.

... das Gerät Fernseh- oder Radiostörungen verursacht

Mögliche Ursache	Behebung
• Kein Defekt des Gerätes. Beim Betrieb können Fernseh- oder Radiostörungen auftreten. Es handelt sich dabei um ähnliche Störungen, wie sie auch durch kleine Elektrogeräte (Mixer, Staubsauger usw.) verursacht werden können.	

... bei Mikrowellenbetrieb warme Luft aus dem Gerät strömt

Mögliche Ursache	Behebung
• Normaler, funktionsbedingter Zustand. Die Hitze, die aus dem Gargut austritt, erwärmt die Luft im Garraum, die nach aussen befördert wird. In dieser erwärmten Luft sind keine Mikrowellen enthalten.	▶ Entlüftungsöffnungen auf keinen Fall abdecken.

... das Gerät vorzeitig abschaltet

Mögliche Ursache	Behebung
• Das Gerät ist überhitzt.	▶ Lüftungsöffnungen überprüfen. Sie müssen frei zugänglich sein.
• Die Lüftungsöffnungen sind abgedeckt.	▶ Lüftungsöffnungen von allfälligen Gegenständen befreien.
	▶ Warten, bis das Gerät abgekühlt ist. ▶ Gerät erneut starten.
	▶ Falls das Gerät weiterhin vorzeitig abschaltet, Service anrufen.

11.2 Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch leuchtet die Sensortaste ⏲ weiss und in der Digitalanzeige blinkt 12:00.

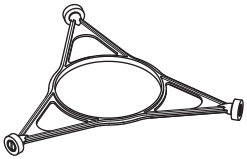
► Uhrzeit einstellen (siehe Seite 58).

Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

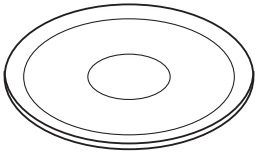
12 Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Modell-Nr. des Gerätes und genaue Bezeichnung des Zubehörs oder Ersatzteils angeben.

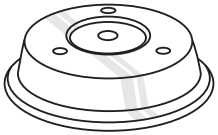
Drehtelleraufl age



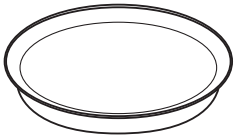
Glasdrehteller



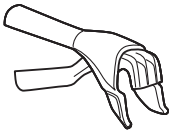
Abdeckhaube



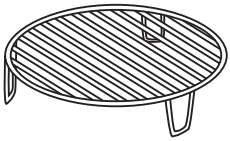
CombiCrunch-Platte



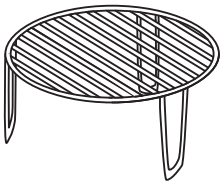
CombiCrunch-Griff



Gitterrost



Gitterrost hoch



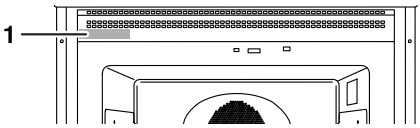
13 Technische Daten

Aussenabmessungen

► Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

► Siehe Typenschild **1**



13.1 Temperaturmessung

Die Temperatur innerhalb des Garraums wird nach einer international gültigen Norm im leeren Garraum gemessen. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.

13.2 Standby-Sparautomatik

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch ist das Gerät mit einer Standby-Sparautomatik ausgerüstet.

Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «Unsichtbar» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

Stichwortverzeichnis

A

Abdeckhaube 13, 20, 67
Ändern
  Betriebsart 34
  Dauer 34
  Mikrowellenleistung 33
  Temperatureinstellung 33
Anfragen 75
Auftauen 41
Aufwärmen 41
Aussenabmessungen 69
Aussenreinigung 61
AutomaticPlus 40
Automatikprogramm
  starten 44
Automatikprogramme 40

B

Backen 43
Bedien- und Anzeigeelemente 16
Bedienung 31
Beleuchtung 59
Belüftung 21
Benutzereinstellungen 57
  anpassen 57
  Auswahl 57
Betrieb abbrechen 36
Betrieb verlängern 38
Betriebsart wählen 32
Betriebsarten
  Ändern 34
  CombiCrunch 26
  Grill 29
  Heissluft 27
  Schnellaufheizen 28
Betriebsende 37
Bräunungsunterschied 56

C

CombiCrunch
  Griff 20, 67
  Platte 12, 20, 67

D

Dauer 32
Dauer ändern 34
Deinstallation 14
Drehtellerauflage 12, 19, 67

E

Einbau 21
Elektrischer Anschluss 69
Energie sparen 56
Entsorgung 14
Ersatzteile 67
Erste Inbetriebnahme 15

F

Favorit 22
  Einstellen 22
  Speichern 22
  Starten 23
Fernsehstörungen 65
Fortsetzen 36

G

Garen 42
Garraum
  Temperaturmessung 69
Gebrauchshinweise 9
Gerätetür
  Reinigen 61
Geschirr 13
Gitterrost 13, 20, 67
Glasdrehteller 12, 19, 67
Grill 29
  Kombibetrieb 30
Gültigkeitsbereich 2

H

Halogenlampe 63
Heissluft 27

I

Inbetriebnahme 9, 15

K

Kindersicherung 58

Knusprigbacken ... 42
Kombibetrieb
Heissluft ... 28
mit Grill ... 30
Kontrast ... 60
Kratzgeräusch ... 64

M

Mikrowelle ... 23
Anwendungshinweise ... 24
Geschirr ... 24
Tipps ... 25
Modellnummer ... 2

N

Notizen ... 72

P

PerfectDefrost ... 41
Pflege ... 61
Produktfamilie ... 2

R

Radiostörungen ... 65
Reinigung
Garraum ... 62
Gerätetür ... 61
Türdichtung ... 62
Zubehör ... 63

S

Schmelzen ... 43
Schnellaufheizen ... 28
Sensortasten ... 17
Service & Support ... 75
Servicevertrag ... 75
Sicherheit ... 14
Sicherheitshinweise
Allgemeine ... 6
Bestimmungsgemässe Verwendung 9
Gerätespezifische ... 7
Vor der ersten Inbetriebnahme ... 9
Signalton ... 60
Sprache ... 57
Standby ... 69
Startaufschub ... 32
Störungen ... 64
Stromunterbruch ... 66
Symbole ... 5

T

Technische Daten ... 69
Tellerwärmen ... 43
Temperatureinheit ... 60
Timer ... 35
Türdichtung
Reinigen ... 62
Typ ... 2
Typenschild ... 69

U

Uhrzeit
Einstellen ... 58
Uhrzeitanzeige ... 59
Uhrzeitformat ... 60
Umgebungstemperatur ... 21
Unterbrechen ... 36

V

Verpackung ... 14
Vor der ersten Inbetriebnahme ... 9
Vorheizen ... 56

W

Warmhalten ... 41
Wartung ... 61
Weichmachen ... 43
Werkseinstellungen ... 60

Z

Zubehör ... 12, 19, 67

14 Notizen

15 Service & Support

Im Kapitel «Störungen selbst beheben» erhalten Sie wertvolle Hinweise bei kleineren Betriebsstörungen. So ersparen Sie sich die Anforderungen eines Servicetechnikers und die daraus möglicherweise entstehenden Kosten.

Die V-ZUG-Garantieinformationen finden Sie unter www.vzug.com →Service →Garantieinformationen. Bitte lesen Sie sie aufmerksam durch.
Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät bitte umgehend:

- online via www.vzug.com→Service→Garantieerfassung oder
- mittels der beigelegten Registrierkarte.

Sie profitieren so bei einem möglichen Störungsfall bereits während der Garantiezeit des Gerätes von bester Unterstützung. Für die Registrierung benötigen Sie die Fabrikationsnummer (FN) und die Gerätebezeichnung. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes.
Meine Geräteinformationen:

FN: _____ **Gerät**: _____

Halten Sie diese Geräteinformationen bitte immer bereit, wenn Sie mit V-ZUG Kontakt aufnehmen. Vielen Dank.

► Gerätetür öffnen.

– Das Typenschild befindet sich links oberhalb des Garraumes.

Ihr Reparaturauftrag

Über die kostenlose Servicenummer 0800 850 850 gelangen Sie direkt an Ihr nächstes V-ZUG-Service-Center. Bei Ihrer telefonischen Auftragserteilung vereinbaren wir mit Ihnen einen auf Wunsch umgehenden Besuchstermin vor Ort.

Allgemeine Anfragen, Zubehör, Servicevertrag

Gerne hilft Ihnen V-ZUG bei allgemeinen administrativen und technischen Anfragen, nimmt Ihre Bestellungen für Zubehör und Ersatzteile entgegen oder informiert Sie über die fortschrittlichen Serviceverträge. Sie erreichen uns dazu unter Tel. + 41 58 767 67 67 oder via www.vzug.com.

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

► Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.

Uhrzeit einstellen

► Sensortaste antippen.

► Durch Drehen am Einstellknopf Stunden einstellen und durch Drücken bestätigen.

► Mittels Einstellknopf Minuten einstellen und bestätigen.

Betriebsart wählen und starten

► Sensortaste antippen.

► Betriebsart wählen und Einstellungen vornehmen.

► Sensortaste antippen.

Gerät ausschalten

► Sensortaste antippen.

Timer einstellen

► Sensortaste antippen.

► Stunden und Minuten einstellen und bestätigen.

J24007010-R02

400010762402

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com
Service-Center: Tel. 0800 850 850